

NUTRIMENTS

ACTIVATEUR S

Activateur associant la thiamine et le sulfate d'ammonium

CARACTERISTIQUES

Pour croître, les micro-organismes ont besoin de substances nutritives (eau et carbone apportés principalement par les sucres, les acides aminés et certains minéraux), de facteurs de croissance, notamment pour les levures de vitamines (thiamine, biotine, acide pantothénique, etc...), mais aussi de conditions physicochimiques particulières (température, pH, aération).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

ACTIVATEUR S améliore dans tous les cas la fermentescibilité des moûts.
Comme tout organisme vivant, la levure a besoin d'azote pour se multiplier.
Plus rapide et plus complète avec **ACTIVATEUR S**, la fermentation alcoolique s'accompagne alors d'une production d'acidité volatile plus faible. Cet effet est surtout sensible dans le cas de moûts riches en sucre, ou provenant de vendanges botrytisées.

• **Dans le cas de vendanges abîmées** :
Une fermentation rapide permet de séparer plus rapidement le jus des rafles afin de limiter le plus possible les risques d'oxydation, et d'obtenir un maximum de substances aromatiques.

• **En reprise de fermentation** :
Lors d'une fermentation languissante ou d'un arrêt de fermentation, l'addition d'Activateur S avec les levures finisseuses est tout à fait recommandée.

DOSE D'EMPLOI

Dose maximale autorisée : 17 g/hL

MODE D'EMPLOI

A dissoudre dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Facteur de croissance, la thiamine (0,3 %) active très sensiblement la fermentation. Cette vitamine intervient dans les réactions du métabolisme levurien. Son addition au moût diminue la production d'acide pyruvique, susceptible de combiner le SO2, elle limite donc la combinaison du SO2.
L'apport de sulfate d'ammonium (96,4%) pallie les carences en azote, particulièrement dans les moûts de raisins pourris, ou les années très sèches.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**







CONDITIONNEMENT

Cristaux fins conditionnés en sachets de 1 kg ou 5 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

